



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK DONDURMASI

Gereçler:

450 gr taze çilek

2 yumurta akı

100 gr pudra şekeri

4 yemek kaşığı su

2 yemek kaşığı limon suyu

300 gr krem şanti

Üstü:

Krem şanti

çilek

Çilekleri kevgirden geçirin. Konserve meyve kullanıyorsanız, suyunu süzüp, püre haline getirin. Suyun bir bölümünü püreye ekleyerek 300 gr ağırlığını sağlayın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın. Şeker ile suyu bir kaba koyarak hafif ateş üzerinde şeker eriyene dek karıştırıp, şeker eriyince karıştırmadan, şurup iplik iplik olana dek kaynatın. Şurubun hafif soğumasını bekleyip, kar haline gelen yumurta aklarının üstüne düzenli ancak ince olarak akıtın. Bu arada da sürekli olarak tahta kaşıkla şurup ve yumurta aklarını karıştırın. Hepsi karıştıktan sonra, karışım koyu ve parlak olup sivri tepeler oluşurana dek çırpmayı sürdürün. Çilek püresi ve limon suyunu da katın. Kremayı yumuşak tepeler oluşturana dek çırpıttıktan sonra onu da çilek karışımına ekleyin. Bir kalıba ya da birer kişilik küçük ve şekilli kaselere koyarak, buzlukta dondurun. Servisini yapmadan bir saat önce buzluktan alın. Kalıbı bir an için sıcak suya sokup, servis tabağına çevirin. Üstünü krem şantive çilekler ile süsleyip, bisküvi ile servisini yapın.